

A4

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 58-152468

(43)Date of publication of application : 10.09.1983

(51)Int.Cl.

A23L 1/325

(21)Application number : 57-035616

(71)Applicant : KATAYAMA TARO

(22)Date of filing : 06.03.1982

(72)Inventor : KATAYAMA SHIZUKA

(54) PASTE PRODUCT

(57)Abstract:

PURPOSE: To prepare a paste product having high yield of collected meat, low change of properties of quality, oxidation and change in color, by using finely granulated raw meat obtained by cutting and grinding fishes and shellfishes, shells, and animals in frozen or refrigerated state into \leq a specific particle size as a main raw material.

CONSTITUTION: Raw meat of fishes and shellfishes, shells, and animals stored at \leq a freezing temperature, preferably at $-15^{\circ}\text{W}-20^{\circ}\text{C}$, is ground by a high-speed grinder for cutting into fine particles into \leq about 200 micron average particle size. It is used as a raw material or kneaded further with animal or vegetable fats and oils to give a paste product.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

⑫ 公開特許公報 (A)

昭58—152468

⑤Int. Cl.³
A 23 L 1/325

識別記号
101

庁内整理番号
6971-4B

④公開 昭和58年(1983)9月10日

発明の数	3
審査請求	未請求

(全 3 頁)

⑤4 ネリ製品

②特 願 昭57—35616
②出 願 昭57(1982)3月6日
②發 明 者 片山寂

福岡県遠賀郡水巻町猪熊1518の
4

⑦出 願 人 片山太郎
福岡県遠賀郡水巻町猪熊1518の
4

明 報 專

1. 証明の名称
利率:

2. 野干需求の範囲

- [illegible]

3. 証明の詳細の説明

本説明は、ネリ製法に関するものである。ネリ製法の特長は、
 日本酒の原料であるネリ製法は水とエタノール、ナトリウムを用いて
 作り、このために非常に高価なネリ製法の原料である。

在、黄色鱈魚、白鰻が水揚げしやすい下流がある。著者は
 この様な、従来の下流を改良せしめるので、務め所増りが高く、
 白鰻の養殖、鱈魚、黄色の少ない養殖場の多い所り養殖に
 関するものである。

[illegible]

次に本発明の製造方法についてのべる。

剪工程

山泉園記

生果肉の硬部、肉離れ、変質を除去して、殊因処理を行い、水エング処理は行わず（必要に応じて行う）、凍結温度以下の温度に凍結させる。

こゝで水エクス処理は水産利数の作る工程からは、何足
の工程でない。これによつて果樹の皮下脂肪、血液、果集成分など
好ましくない諸物質が除去されている。

しかしながら本発明では、この工程を省略しても効果的に
全く問題のないものを得ることが出来るように工夫している。

